



I BALZINI

“Vino, vino ho qui in serbo! Ozioso bevo alla finestra d'Oriente”

Tao Ch'len (365-427 d.C.)

I BALZINI Red Label IGP Toscana

NOTE DEGUSTATIVE

ESAME VISIVO: Rosso rubino con leggera unghia porpora.

ESAME OLFATTIVO: Bouquet ampio e armonioso. Emergono note floreali a cui fanno seguito note di frutti di bosco a bacca rossa. Si percepiscono leggere note di speziatura come la cannella e la liquirizia

ESAME GUSTATIVO: Buona struttura, immediato. Rotondo equilibrato di buona persistenza.

SUOLO: Origine pliocenica, formazione sedimentaria caratterizzata dalla presenza di sabbie gialle alternate ad argille. Notevole presenza di fossili marini.

MICROCLIMA: Temperato – caldo: precipitazioni da medie ad elevate, inverno freddo ed estati da moderatamente calde a calde con tramonti particolarmente soleggiati, data la specifica esposizione.

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest con orientamento dei filari Nord—Sud.

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Lavorazione del suolo alternata ad inerbimento, potatura della vite a cordone speronato. Alla vendemmia i grappoli vengono raccolti a mano, posti in piccole cassette e selezionati ancora sul nastro trasportatore.

UVE: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata a 26°C in vasche di acciaio inox, successivamente l'affinamento si svolge per circa 6 mesi in barriques usate. Questa vinificazione conferisce al vino caratteristiche di dinamica vivacità olfattiva confermando un'ottima struttura al palato.

CONSIGLI: Blend elegante, profumato, dal piacevole impatto gustativo.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, perfetto con salumi e formaggi di media stagionatura.

SEGNI PARTICOLARI: Blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon arrotondato dal Merlot, l'uso discreto del legno lo connota quale vino fresco, un “Supertuscan da merenda”.

